かしこく健やかなくらし　第98号　2015/6/10

消費者ルームだより

■編集・発行　稲城市・稲城市消費者ルーム運営協議会　■問い合わせ　稲城市市民協働課　TEL378-2111（内線 272）

デング熱にご注意！

昨年、日本で約７０年ぶりとなるデング熱の発生が確認されました。この病気はデングウイルスを保有する蚊に刺されることで発症する感染症です。
予防には、原因となる蚊の発生防止が大切です。

デング熱を媒介する蚊

ネッタイシマカとヒトスジシマカが媒介します。日本にはネッタイシマカは生息しないため、ヒトスジシマカ（ヤブカ類）の生態を理解して対策します。

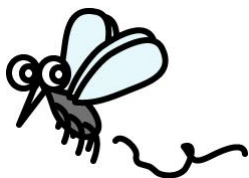
ヒトスジシマカの一生

卵【2～3日】→幼虫（ボウフラ）【7～10日】→サナギ（鬼ボウフラ）【2～3日】→成虫（蚊）【30～40日】

蚊を減らすために

幼虫対策

水中に生息するボウフラを退治するのが最も有効です。ヒトスジシマカは小さな水溜りに産卵します。よく刺される場合は次のような発生場所をチェックして、週１回、水たまりをなくしましょう。

□空き缶・空きビン
□植木鉢の受け皿
□防水シートのたるみ
□放置容器
□溜まった落葉

成虫対策

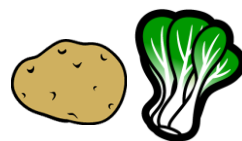
ヒトスジシマカはやぶや木陰にいて、日中に吸血します。風通しの悪いやぶや草むらは、定期的な剪定や草刈で発生場所を減らします。蚊への殺虫剤散布は、一時的な効果はありますが長続きしません。昼間に活動する際は、次のような対策をとりましょう。

□肌の露出を控える。
□虫除けスプレー等を使用する。
※小児に使用する場合は取扱説明書の注意事項に従ってください。
□網戸を設置する。
※吊るす虫除け剤はユスリカ等を対象としたものなので、商品をよく確認しましょう。

参加者募集します！

**【1】『稲城産野菜を食べよう！
グッドバランス料理講座』**

日時：7月17日（金）10時～
会場：城山文化センター実習室
定員：21名（市内在住）

《メニュー》
☆鮭のちらし寿し
☆ヘルシーコロッケ
☆カリカリじゃこと豆腐のサラダ
☆青菜のワンタンスープ
☆ヨーグルトムース
（申込方法等詳細は「広報いなぎ 6月 15日号」をご確認ください。）

**【2】『夏休み親子工作教室
オリジナルＬＥＤランプを作ろう！』**

日時：8月21日（金）14時30分～
会場：中央文化センター講座室
定員：親子20組（小学校４年生以上）
今年は、「円錐型」のランプを作ります！！
（申込方法等詳細は「広報いなぎ7月１日号」をご確認ください。）

案内開始！

消費者ホットライン「１８８」

７月１日より、３桁の電話番号「１８８番」（イヤヤ！）で消費生活相談窓口を案内する「消費者ホットライン」がスタートします。

消費者ホットラインは、年末年始を除いて原則毎日利用可能であり、お住まいの地域の消費生活センターや、消費生活相談窓口を案内します。

悪質商法、製品事故等のご相談は、稲城市消費者相談室のほか、消費者ホットラインをご利用ください。

※０５７０-０６４-３７０も引き続き利用できます。

ご注意！

電子レンジを正しく使いましょう！

電子レンジの発煙、発火などの相談が毎年継続的に寄せられています。庫内の汚れの付着や食品の加熱しすぎによる発火が原因となることがあります。

電子レンジを使用する際は、以下の点に注意しましょう。

（１）こまめに庫内の手入れを行い、汚れた状態で使用しない。

（２）取扱説明書をよく読み、食品を加熱しすぎない。

（３）万一、庫内で発煙・発火したときは、動作を停止させて電源プラグを抜き、扉を開けずに煙や火が収まるのを待つ。

（国民生活センターより）

クーリング・オフなど契約に関する相談は・・・

稲城市消費者相談室

相談電話　042-378-3738

月～金曜日　午前 10 時～正午、午後１時～3 時

相談の際は

①相談内容をまとめたもの

②契約書、保証書など、相談に関する資料

などを準備いただくとスムーズです。

これからの季節、特に気をつけたい！

食中毒予防に関するＱ＆Ａ

Q1、食中毒って？

A、飲食物を摂取することによって起きる、急性の胃腸障害を主症状とする健康障害のことです。昔は「食あたり」とも呼ばれていました。大部分の事例はある種の微生物により発生します。

食中毒を防ぐためには、細菌を食べ物に「つけない」、食べ物に付着した細菌を「増やさない」、食べ物や調理器具に付着した細菌やウイルスを「やっつける」という３つのことが原則となります。

Q2、洗うときの注意点は何？

A、肉、魚、卵などを扱った後は、調理器具だけでなく、手にも細菌がついていますから、せっけんを使いよく洗うことが大切です。まな板やふきん、スポンジには熱湯消毒が有効です。

Q3、加熱するときの注意点は？

A、腸管出血性大腸菌は 75℃で１分間以上、ノロウイルスは 85～90℃で 90 秒間以上の加熱で死滅しますが、この温度は中心部の温度です。中心部分と表面では温度が一致するわけではないので、注意が必要です。

Q4、調理後の食品は冷蔵庫で保存していれば大丈夫？

A、調理後の食品を保存するときは、冷まして冷蔵庫に入れるなど、適正な温度管理が必要です。低温保存は細菌の増殖を抑える効果はありますが、常温に戻したときには細菌が増殖を始めます。冷蔵庫を過信しないようにしましょう。

Q5、電子レンジで加熱していれば大丈夫？

A、電子レンジは、マイクロ波を照射して食品内部の水分を発熱させ伝導していくので、不均一に熱が伝わります。電子レンジでは細菌を減らすことはできますが、加熱むらが起こる可能性があるので、注意が必要です。

Q6、冷凍食品は、室温で解凍して大丈夫？

A、室温で解凍すると、食中毒菌が増える場合があります。　解凍は冷蔵庫の中や電子レンジで行いましょう。また、水を使って解凍する場合には、気密性の容器に入れ、流水を使いましょう。

冷凍や解凍を繰り返すと食中毒菌が増殖する場合もあります。